

TOP 8

DIE FARBEN UND AROMEN ASIENS



Auf- und anregende Düfte

Die Küchen des Fernen Ostens betören unsere Sinne mit auf- und anregenden Düften. Aus Thailand, aus China, aus Indien und anderen Regionen Asiens kommt eine Vielfalt von leckeren Speisen, die hierzulande rasch viele Freunde gefunden hat. Dass bei vielen Gerichten Frische grossgeschrieben wird, hat auch dazu beigetragen.

Noohn



- | | | | |
|------------|----------|---|------------|
| neu | 1 | Zum Goldenen Drachen <i>Das perfekte Dinner</i> | 061 |
| | | Grossbasler Innerstadt; Auf der Lyss 14, 4051 Basel | |
| | 2 | Krone <i>Ein Wein bietet Stirn</i> | 111 |
| | | Region Basel; Hauptstrasse 127, 4102 Binningen | |
| neu | 3 | Chanthaburi <i>Ein Edelstein in Basel</i> | 102 |
| | | Kleinhüningen, Unteres Kleinbasel; Feldbergstrasse 57, 4057 Basel | |
| neu | 4 | Jays <i>Keine Experimente</i> | 077 |
| | | St. Johann, Südwesten; St. Johannis-Vorstadt 13, 4056 Basel | |
| | 5 | Noohn <i>Melting Pot mit Champagner-Faible</i> | 052 |
| | | Grossbasler Innerstadt; Henric Petri-Strasse 12, 4051 Basel | |
| neu | 6 | Nordbahnhof <i>Hot Cuisine</i> | 084 |
| | | St. Johann, Südwesten; Mülhauserstrasse 123, 4056 Basel | |
| | 7 | Minamoto <i>Konzept, Konzept</i> | 093 |
| | | Kleinbasler Innerstadt; Schwarzwaldallee 179, 4058 Basel | |
| neu | 8 | Aguangdong <i>Zwischen Peking und Shanghai</i> | 120 |
| | | Region Basel; Hauptstrasse 34, 4124 Münchenstein | |

Zum Goldenen Drachen

Das perfekte Dinner

Das asiatische Restaurant der Familie My Linh und Sanh Lam Kha mit chinesischen und vietnamesischen Spezialitäten überrascht in vielerlei Hinsicht positiv. Man darf sich hier richtig Zeit nehmen, entspannen, und man wird nach allen Regeln der Kunst umsorgt. An unserem Tisch macht sich im Gespräch plötzlich ein Stäbchen selbständig, und noch bevor wir es aufheben können, wird auf einer Serviette von der Bedienung ein frisches Paar eingedeckt. Die Tischtücher strahlen weiss, ebenso das hübsche Porzellan (in immer wechselnder, noch überraschenderer Form). Die Weinkarte ist selbst für weinaffine Menschen überaus interessant und für ein asiatisches Restaurant schon fast eine kleine Sensation.

Wir lassen uns einen Châteaueau Gloria 1998 aus der Bordeaux-Appellation St-Julien kredenzen (Fr. 96.-).


Dass die Speisekarte vietnamesische und chinesische Spezialitäten bietet, kommt nicht von ungefähr, die Betreiber des Restaurants sind Chinesen, die in Saigon aufgewachsen sind. Erst sind wir versucht, eines der Spezialmenüs zu wählen (ab 2 Personen, Fr. 53.50 bis 77.-), können uns dann aber nicht einigen und bestellen deshalb ein bisschen von hier (vietnamesisch) und ein bisschen von da (chinesisch). Freuen uns über Frühlingsrollen «nach Art des Hauses», die ganz anders sind, als man sie sonst kennt,

nämlich aufgeschnitten und nochmals gebacken. Sowie eine vegetarische Frühlingsrolle, ebenfalls hausgemacht, klar, und gebackene Ravioli. Bei den Hauptspeisen gilt unser Augenmerk den Enten (sieben verschiedene Gerichte), wir einigen uns schliesslich auf eine knusprig gegrillte Ente an frischer Zitronensauce (sehr lecker, viel knusprige Haut, Fr. 37.50) und die scharf gebratene Szechuan-Ente mit verschiedenen Gemüsen (sehr scharf, wie angekündigt, Fr. 38.-). Selbstverständlich wird auch Fisch serviert. Selbst Tintenfisch (auf drei verschiedene Arten), beispielsweise mit «schwarzen» Bohnen (Fr. 35.-). Oder im «Mix Seafood», zu dem auch Muscheln, Crevetten und Jakobsmuscheln gehören – eines der teuersten Gerichte auf der Karte (Fr. 44.-).

Im «Goldenen Drachen» erlebt man das perfekte Dinner live. Und wir würden uns wünschen, dass das beste chinesische Restaurant der Stadt nicht bloss ein Geheimtipp unter Insidern bliebe. *wm*

Auf der Lyss 14, 4051 Basel
Fon 061 333 11 50
www.goldenerdrachen.ch
mo-sa 11.30-14.30 & 18-24 Uhr
(Küche bis 22 Uhr), so geschlossen
sowie drei Wochen im Juli
HG Fr. 30-45

h m t v

 Basel, Musik-Akademie
Linie 3

Die Farben und Aromen Asiens: Rang 1